

いま顔を上げる
シェフたちの本気。

おいしい別府。
見る聞く食べる。
2022



別府の観光が料理から変わる。
全国で活躍するシェフと地元のシェフが
刺激し合う全5回のプログラム。
料理人はその土地の風土を表現する演者でありたい。
自らに問い掛けるところから始めよう。

全5回プログラム内容

09/13 火曜日 キックオフ対談+試食会+座談会
「民藝としての出汁」

哲学者 鞍田崇 × 八雲茶寮 FOOD NIPPON 代表 梅原陣之輔/
ファシリテータ江副直樹



10/18 火曜日 ワークショップ+試食会+座談会
「薬膳からワインまで」

薮崎友宏 chef : 南青山 Essence



01/17 火曜日 ファイナル対談
「発酵するのは人」

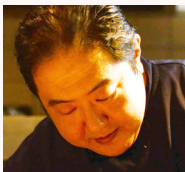
発酵デザイナー 小倉ヒラク × 八雲茶寮 FOOD NIPPON 代表
梅原陣之輔/ファシリテータ江副直樹



※ 食材はイメージです

10/04 火曜日 ワークショップ+試食会+座談会
「薪焼 阿蘇の赤牛より」

宮本健真 chef : antica locanda MIYAMOTO



11/08 火曜日 ワークショップ+試食会+座談会
「世界と郷土の間に見えるもの」

清水将 chef : デンクシフロリ



お問い合わせ

別府商工会議所 (別府市中央町 7 番 8 号)
Tel: 0977-25-3311 Mail: adachi@beppu-cci.or.jp
担当: 安田・足立・野口



異分野のゲストを招いた2回の対談と3回のスペシャルな料理人とのワークショップ。

「おいしい別府、見る聞く食べる。2022」は、料理から観光を考えるちょっとユニークなプログラムになりました。
レシピにとどまらず、より広くより深く、特別な体験をシェアします。

① 9月13日(火)

「民藝としての出汁」

対談

鞍田崇×梅原陣之輔／ファシリテータ江副直樹

テーマ

風土に根付く郷土料理、伝承料理を民芸の観点から紐解く。

試食会メニュー

山の出汁／川の出汁／海の出汁

② 10月4日(火)

「薪焼 阿蘇の赤牛より」

ゲストシェフ

宮本健真氏:antica locanda MIYAMOTO

テーマ

牛づくりから美味しいの先の先まで。

試食会メニュー

3種の肉の食べ比べ

③ 10月18日(火)

「薬膳からワインまで」

ゲストシェフ

藪崎友宏:南青山Essence

テーマ

薬膳から見るローカルガストロノミー。

試食会メニュー

地魚を使った薬膳料理など3品

④ 11月8日(火)

「世界と郷土の間に見えるもの」

ゲストシェフ

清水将:デンクシフロリ

テーマ

最先端フレンチ、肉、そして現在。

試食会メニュー

野菜含む 3品

⑤ 1月17日(火)

「発酵するのは人」

対談

小倉ヒラク×梅原陣之輔／ファシリテータ江副直樹

テーマ

いまなぜ発酵か？



鞍田 崇 くらた・たかし

哲学者／明治大学理工学部准教授。1970年兵庫県生まれ。京都大学大学院人間・環境学研究科修了。明治大学理工学部准教授。近年は、ローカルスタンダードとインティマシーという視点から、現代社会の思想状況を問う。著作に「からむしを續む』『フードスケープ 私たちは食べものでできている』『民藝のインティマシー 「いとおしき」をデザインする』など。

<http://takashikurata.com/>



梅原 陣之輔 うめはら・じんのすけ

料理人。大分県生まれ。飲食店を営む家で育つ。京都を皮切りに各地で日本料理を学ぶ。2006年に開店した大分県のレストラン型アンテナショップ「坐来(ざらい)大分」にて8年間総料理長兼店長。2014年から「八雲茶寮(やくもさりょう)」総料理長。他に、FOOD NIPPONの企画運営なども行う。農林水産省「料理マスタース」ブロンズ賞など受賞多数。

<https://www.simplicity.co.jp/>



宮本 健真 みやもと・けんしん

1975年、熊本県生まれ。19歳で渡伊。イタリアの名店「ラ・テンダ・ロッサ」「ラ・シリオーラ」「ヴィッラ・ロンカッリ」などで修業。2006年「リストラテ・ミヤモト」を開店し独立。阿蘇の草原や赤牛を取り上げ、産官学連携などの先駆け。2021年移転し、薪火を導入。店名を「antica locanda MIYAMOTO」に変更しリニューアルオープン。阿蘇地域世界農業遺産認定にも多大なる貢献。

<http://al-miyamoto.com/>



藪崎 友宏 やぶさき・ともひろ <https://essence.tokyo/>

中国料理「南青山 Essence」オーナーシェフ。1973年静岡県生まれ。幼少期から空海に憧れを持つ。1999年最年少で「菜香立川店」料理長に就任。2007年に「Essence」を開業。食で健康と良き人生に寄り添いたいと考え、中国政府の外郭団体世界中医薬学会連合会が認定した国際資格「国際中醫師」を始め、中華中医薬学会が認証する国際薬膳調理師、ふぐ調理師免許、ソムリエ、チーズプロフェッショナル、野菜ソムリエなど資格を取得。



清水 将 しみず・すすむ

1975年大分県生まれ。半導体メーカー勤務を経て、料理の世界へ。和食修業後「ル・ジャルダン・デ・サヴール」を経て2002年渡仏。三ツ星レストラン「マルク・ヴェラ」や「アルページュ」などで研鑽を積む。09年帰国。2013年に「アニス」をオープン。2021年、和食「傳」とフレンチ「フロリレージュ」を融合させ注目を浴びた「デンクシフロリ」に合流。

<https://denkushiflori.com/>



小倉 ヒラク おぐら・ひらく

発酵デザイナー。1983年、東京都生まれ。企業でデザイナーとして活動した後、東京農業大学で発酵学を学び、山梨県甲州市に発酵ラボを創設。2014年絵本&アニメ『てまえみそのうた』で、グッドデザイン賞受賞。20年、下北沢に「発酵デパートメント」をオープン。著作に「発酵文化人類学 微生物から見た社会のカタチ」「日本発酵紀行」など。

<http://hirakuogura.com>



江副 直樹 えぞえ・なおき

事業プロデューサー／ブンボ株式会社代表取締役。福岡デザイン専門学校 特任講師。大阪芸術大学デザイン学科 客員教授。

<http://bunbo.jp/>

■ サポーター募集

イベントにおけるゲスト講師のサポートをしていただくシェフを募集します。

- ・ サポーター若干名 ※ 先着申し込み順とさせていただきます
- ・ サービススタッフ若干名 ※ ご応募いただいた方には専用の書式にて簡単な自己紹介等をご提出いただき、審査の上、ご参加の可否をお伝えいたします

- 参加費 無料(ワークショップ、試食会、座談会) ※ 申込多数の場合は抽選
- 会場 別府市内 駐車場あり(可能な限り乗り合わせにてお願いします)
- ①～④の試食会は各回 限定20食(サポーターを優先として先着順とする)
- 各回、動画等の撮影が入ります。予めご了承ください。

※ 内容は予告なく変更になる場合がございます。

